

Vinete pane cu orez apetisant – 0 rețetă simplă, dar foarte gustoasă



Vinete pane cu orez apetisant



Cauți o rețetă cu vinete ușoară și savuroasă? Încearcă **vinetele pane cu orez**! Vinetele sunt tăiate, înmuiate într-un amestec de ou și condimente, apoi **prăjite până devin crocante**. Alături, **orezul este gătit cu unt și parmezan**, aducând un plus de savoare. **Simplu și delicios!**

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

Ingrediente pentru vinete pane:

- 2 vinete mici
- 4 fire de ceapă verde
- 1 ardei iute
- 3 căței de usturoi
- sare
- 20-25 ml ulei de măsline
- 3 ouă
- 1 g piper
- 1 lingură sos de soia

Ingrediente pentru garnitura de orez:

- 1 pahar orez
- 3 pahare apă
- 1/2 linguriță sare
- 100 g unt 82% grăsime
- 30 g parmezan ras

1. Curăță două vinete mici de coajă și taie-le pe jumătate, inclusiv codița.
2. Fă câteva găurele în vinete și sarează-le din abundență pe ambele părți. Lasă-le timp de 15-20 minute pentru a elimina excesul de apă.
3. Între timp, taie rondelile 4 fire de ceapă verde și curăță și toacă un ardei roșu și 3 căței de usturoi.
4. După ce vinetele au stat la sare, clătește-le, usucă-le cu șervețele și prăjește-le într-o tigaie cu puțin ulei timp de aproximativ 5 minute pe fiecare parte, la foc mediu.
5. Pregătește garnitura de orez: adaugă 1 pahar de orez și 3 pahare de apă într-o cratiță, adaugă sare și acoperă cu folie de aluminiu și capac. Fierbe orezul la foc mare până când începe să fiarbă, apoi redu focul și fierbe-l 10 minute la foc mic.
6. Într-un bol, amestecă 3 ouă cu sare, piper, usturoi tocat, ceapă verde, ardei iute și o lingură de sos de soia.
7. Treci vinetele prin amestecul de ou și prăjește-le într-o tigaie cu ulei de măsline, întorcându-le pe ambele părți până devin aurii.
8. Când orezul este gata, adaugă 100g de unt și 30g de parmezan ras și amestecă bine.
9. Servește vinetele pane alături de orez și bucură-te de o masă delicioasă!